Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Bramasole 2012

Classificazione
Cortona DOC Syrah

Annata
2012

Clima
L'annata 2012, caratterizzata da una primavera ed un inizio estate con scarse precipitazioni, ha portato alla formazione di acini di dimensioni ridotte, caratterizzati da un elevato rapporto buccia/polpa. Le piogge di metà agosto, idratando le piante, hanno favorito una leggera diluizione degli zuccheri accumulatisi negli acini fino a quel momento. Nelle settimane successive gli zuccheri, favoriti dal clima mite e soleggiato del periodo della maturazione, si sono accumulati senza mai raggiungere livelli molto elevati, tipici nelle annate calde. Queste particolari condizioni hanno consentito di ottenere vini ricchi di polifenoli e molto equilibrati ma senza un eccessivo contenuto di alcool.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinificazione

Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica; la macerazione è decorsa prima con basse temperature per consentire l'estrazione della componente aromatica, poi con temperature maggiori, intorno ai 28 °C, per permettere l'estrazione controllata di tannini e colore. Il vino è rimasto sulle proprie bucce per circa 20 giorni per poi essere successivamente trasferito in barriques francesi nuove e di secondo passaggio, dove ha svolto la fermentazione malolattica. Il periodo di affinamento in legno, della durata di circa 18 mesi, si è concluso con l'imbottigliamento avvenuto nella primavera del 2014, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 14 mesi.

Dati Storici

La Braccesca si estende su 508 ettari dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Ed è proprio dallo spicchio di vigneto più assolato, da una delle zone di Cortona più vocate alla coltivazione di Syrah di qualità, che nasce Bramasole. Un vino capace di evolvere nel tempo e raccontare, secondo una nuova varietà, un territorio dall'antica tradizione vitivinicola. La prima annata prodotta di Bramasole è stata la 2000.

Note Degustative

Bramasole 2012 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpiscono le note di frutta matura a bacca rossa ben in equilibrio con i sentori di tabacco e spezie. Al palato è dolce e potente, con note di liquirizia e frutta matura in perfetta armonia. Dolce, lungo e persistente il finale.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Premi all'Annata

James Suckling
94/100
USA

Wine Spectator
92/100
USA